41e Année. — N° 37. Dimanche 14 Septembre 1924.

Tome LXXXII.

IMPERIAL BUREAU OF MYCOLOGY 22 SEP. 1924

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

CONSERVEZ et PRESERVEZ VOS VINS par l'Anhydride Sulfureux pur

Cie DES PROCEDES RAOUL PICTET PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride Sulfureux fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

28, rue de Grammont. PARIS

et la SOLUTION Normale à 2 o/o d'Anhydride sulfureux PICTET

GROUARD SOUFRES, POUDRES INSECTICIDES AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES

ur Traitements Préventifs et Licites des

IALADIES DES VINS

::Examen gratuit des Échantillons de Vins::

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

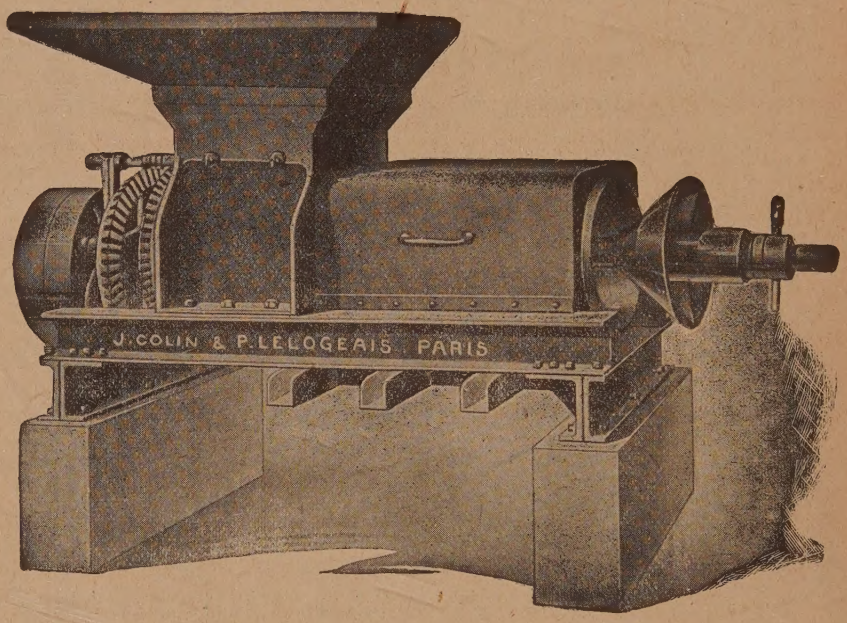
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e)

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).
Directeur : **J.-B. CORNAVIN**, Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.
Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur : **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

AUTREFOIS

LONG
COÛTEUX
PÉNIBLE

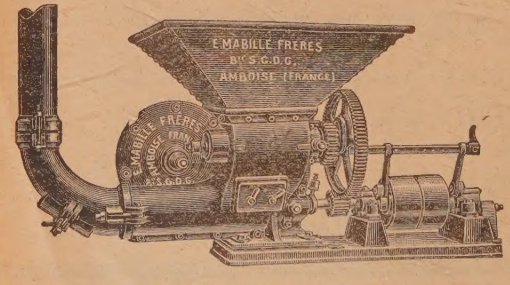
AUJOURD'HUI

GRÂCE
A LA

FOULO-POMPE MABILLE

qui distribue la vendange
dans toutes les parties
d'un cellier

RAPIDITÉ-ÉCONOMIE
SUPPRESSION DE
LA MAIN-D'ŒUVRE



Adresse Postale & Télégraphique:
PRESSOIRS-MABILLE-AMBOISE

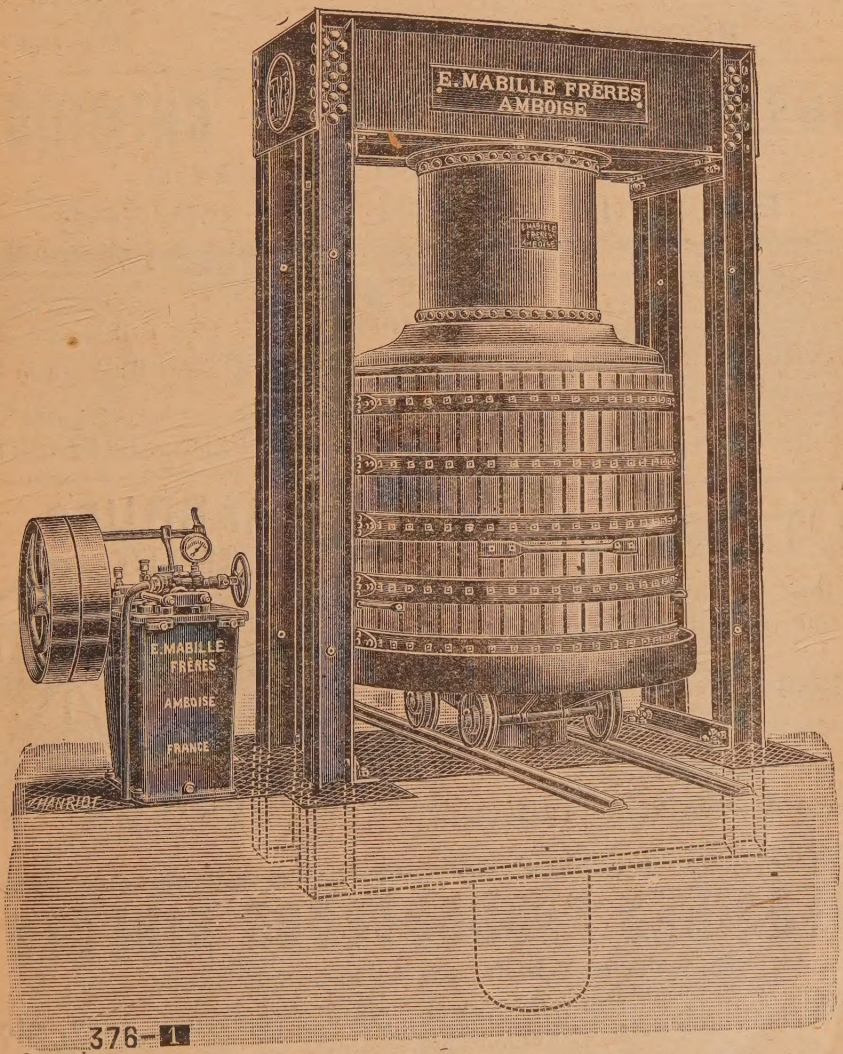
V. HANRIOT. PARIS

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE N° 11

SIX ANNÉES D'EXPÉRIENCE, PLUSIEURS CENTAINES D'APPAREILS EN FONCTIONNEMENT.

Registre du Commerce. Tours. N° 193.

Pressoirs HYDRAULIQUES MABILLE



LIVRES AVEC DEUX MAIES ROULANTES COMPLETES ET MUNIS DE NOTRE **NOUVELLE POMPE AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT DIFFÉRENTIEL** (Brevetée S. G. D. G.), CONSTRUCTION EN ACIER LAMINÉ — SOLIDITÉ ET FONCTIONNEMENT GARANTIS.

Demander la Notice spéciale N° 110. R. C. Tours. N° 195.

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. – Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

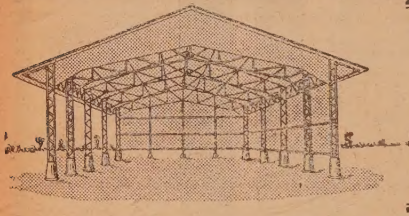
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



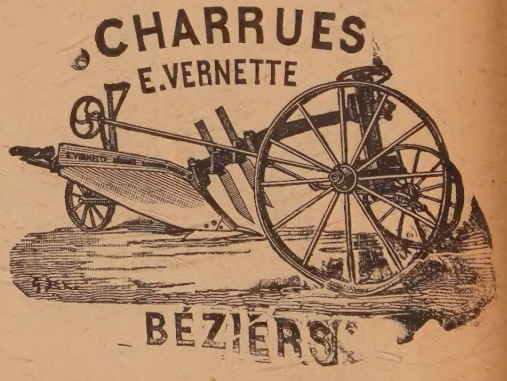
HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

CULTIVATEURS

Pour tous vos appareils de culture et de ferme, consultez les

Établissements AGRICULTURAL
25, avenue Jean-Jaurès, à AUBERVILLIERS
Les meilleurs Prix
Spécialité de Tracteurs Viticoles



HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.
Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

VIGNES AMERICAINES

PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS

Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (Vienne) TÉL. Nos 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

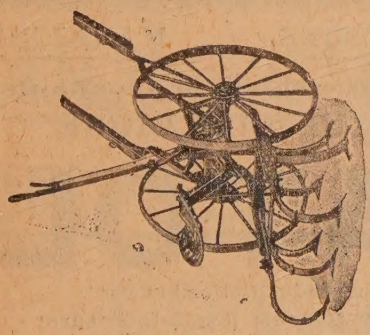
Demandez Catalogue.

R. C. Carpentras N° 1916-357.

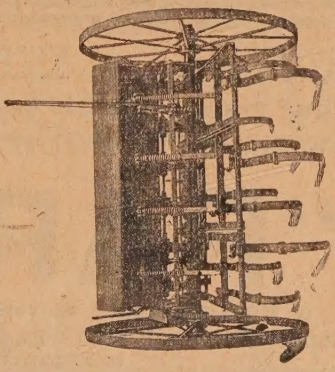
VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

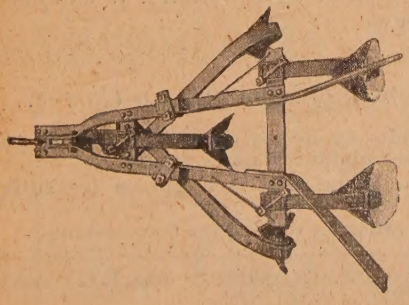
Instruments pratiques pour l'appliquer.



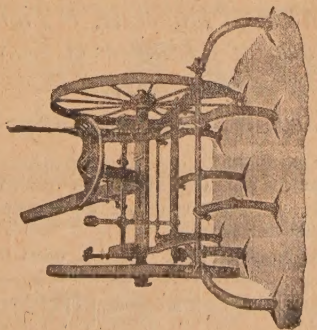
N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.



N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,** PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

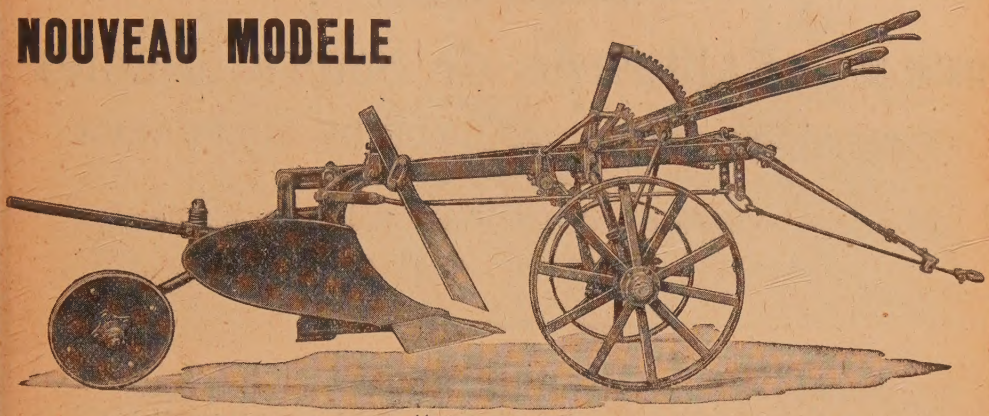
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Établissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à **AVIGNON** : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes **ANHYDRIDE SULFUREUX**

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

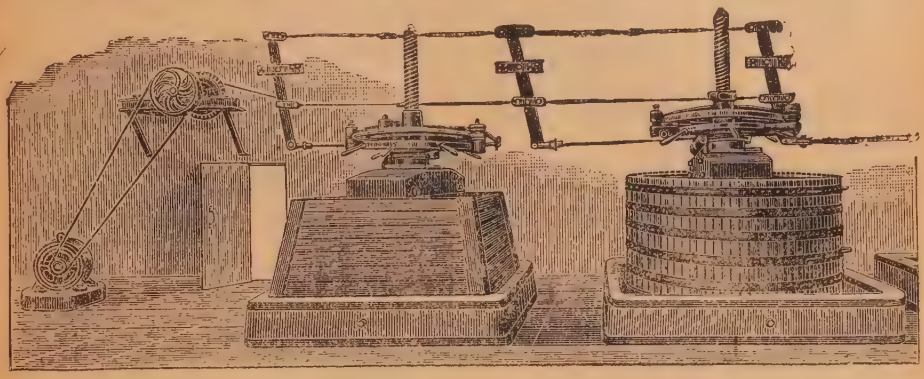
ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des **Pressoirs à Levier de tous systèmes**

Le plus simple - Le plus robuste - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A. & M.), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

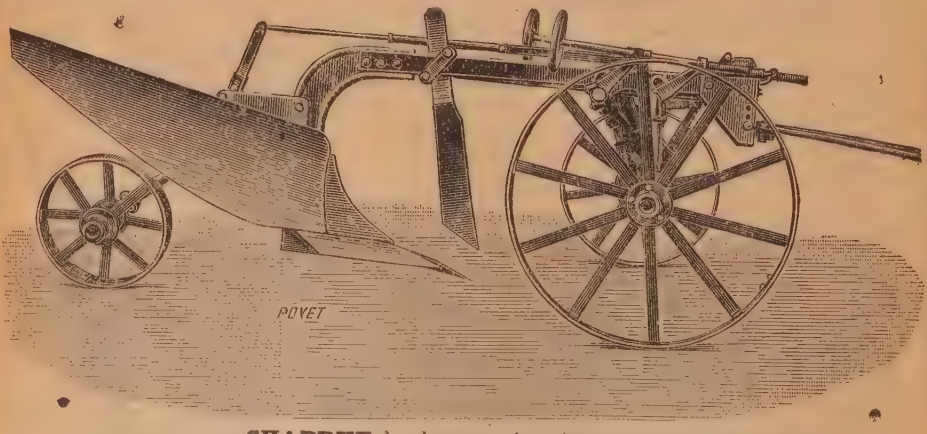
USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

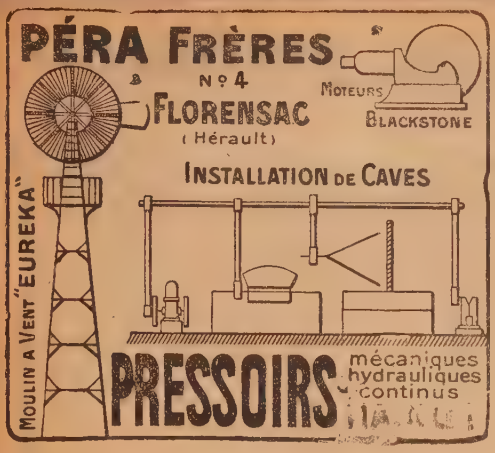
CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

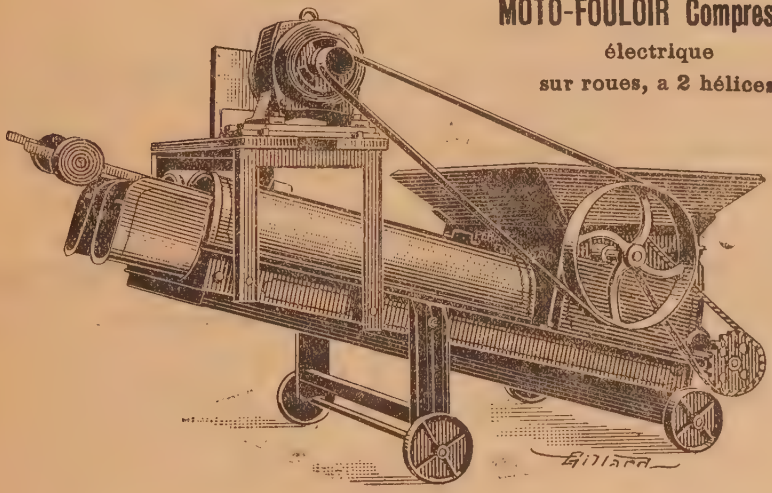


Catalogue général

Franco sur demande

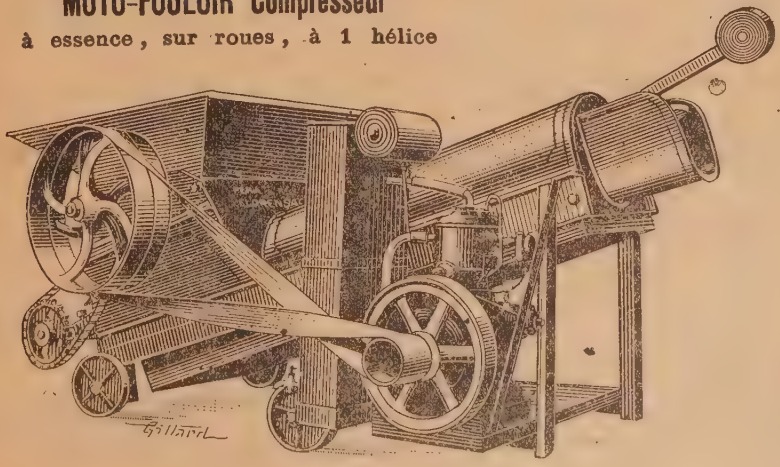
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la **SOLUTION NORMALE PICTET**
à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

RADIOLEVURES
ou MULTILEVURES
Radioactives JACQUEMIN

PRÉPARÉES A **LA CLAIRE,** à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION de la FERMENTATION par simple ADDITION à la VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM d'ALCOOL
MAXIMUM de BOUQUET

MAXIMUM d'AMÉLIORATION
MAXIMUM de PLUS-VALUE

Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.

Défoxage des Vins d'Hybrides

BUREAU d'Expédition : **LA CLAIRE,** 46, rue Guillaume-Tell, **DIJON**

Une Brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, et les **Notices sur le BIO-SULFITE, les Bouillies U. U.** et **U. U pyridinées insecticides, l'ENGRAIS intensif " PLASMIN fluoré "** sont envoyées gratuitement sur demande adressée à :

M. Georges JACQUEMIN, O.,
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**

41e Année. — N° 37 14 Septembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Le temps. Les vendanges ; — A propos du Congrès de la Confédération de la Bourgogne ; — La Fumagine.

L. Ravaz et **G. Verge** Recherches relatives à la taille des vignes grêlées.

H. Astruc..... Les vins du midi et l'acide tartrique.

N*..... La situation de la récolte des céréales.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Légion d'honneur. Ministère de l'Agriculture. — Exposition de vins d'hybrides à Paris, en mars 1925. — Concours agronomique de la Société des Agriculteurs de France.

Bibliographie..... La vérité sur la richesse agricole, par Pierre Caziot.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Temps. — Les Vendanges.

Le mauvais temps a continué pendant tout le mois d'août dans les régions autres que le Midi et l'Algérie. Du 17 juillet au 18 août, il y a eu :

				Millimètres
10	jours	de pluies	à Nantes, donnant.....	15
11	—	—	à Rochefort-sur-Mer.....	42
14	—	—	à Bordeaux.....	52.9
11	—	—	à Tours.....	39.9
15	—	—	à Cosne (Nièvre).....	70.8
6	—	—	à Clermont-Ferrand.....	48.1
11	—	—	à Toulouse.....	39.
13	—	—	à Strasbourg.....	126.4
11	—	—	à Dijon.....	80.5
11	—	—	à Lyon.....	95.4
5	—	—	à Montpellier.....	49.2
4	—	—	à Perpignan.....	18.8
4	—	—	à Marseille.....	2.05
0	—	—	à Alger.....	0.

Surtout dans les régions de l'Ouest et du Centre, ces pluies ont été plutôt très faibles, pénétrant à peine en terre, qu'elles ont laissée sèche à une faible profondeur, mais suffisantes néanmoins pour favoriser le développement des grains et amorcer le développement des maladies cryptogamiques.

Elles ont été plus copieuses dans l'Est, où elles ont arrosé largement la terre créant ainsi des conditions très favorables aux maladies.

La partie Nord-Est de l'Hérault et le Gard ont reçu de l'eau en quantité suffisante pour arrêter la sécheresse. Mais plus au Sud, notamment dans le Bitterois, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, il n'en a pas été de même, et les vignes ont continué à souffrir.

La deuxième quinzaine d'août a été beaucoup plus pluvieuse encore. Du 10 au 31, il y a eu :

			Millimètres
15 jours de pluies	sur 22 à Nantes,	donnant.....	40.7
15 —	— à Rochefort	—	79.0
13 —	— à Bordeaux	—	67.9
18 —	— à Tours	—	66.5
17 —	— à Cosne	—	67.7
10 —	— à Clerm.-Ferrand	—	29.9
9 —	— à Toulouse	—	60.4
19 —	— à Strasbourg	—	86.2
17 —	— à Dijon	—	76.9
19 —	— à Lyon	—	91.2
7 —	— à Montpellier	—	87.7
9 —	— à Perpignan	—	106.3
6 —	— à Marseille	—	28.1
0 —	— à Alger	—	0

L'Ouest, le Centre et surtout l'Est, ont eu des pluies à peu près quotidiennes, généralement peu copieuses, mais suffisantes néanmoins pour maintenir la terre humide à la surface et pour favoriser la croissance de la plante et le grossissement des grains, mais aussi pour ralentir la maturation. On a déjà dit ici que dans quelques vignobles les raisins ne pourront pas mûrir.

Les pluies tombées dans la région méridionale ont été plus copieuses, mais moins nombreuses ; elles ont à peu près mis fin à la sécheresse, fait grossir grappes et grains et assuré la maturation dans des conditions normales.

Le Midi fera cette année du vin de haute qualité ; il est à crain-

dre qu'il n'en soit pas de même partout ailleurs. A l'exagération de la pluviosité s'est ajouté un abaissement de température que nous avons signalé dans notre précédente chronique, et que le service météorologique de la ville de Paris met, lui aussi, en évidence dans le communiqué suivant :

En août, à Montsouris, la température moyenne a été de 16°4 (moyenne des maxima et des minima) ; il y a eu 23 jours de pluie, qui ont fourni en tout 93 mm. d'eau.

Depuis 1872, date de la fondation de cet observatoire, un seul mois d'août a eu une température plus basse : Août 1912, avec 15°5. En remontant jusqu'au début du dix-neuvième siècle, d'après les observations de l'observatoire astronomique, on trouve quatre mois d'août plus froids ou aussi froids que le mois dernier : en 1816, 1817, 1844 et 1845. Le plus froid de tous a été août 1844, avec une moyenne de 15°1.

En ce qui concerne le nombre de jours pluvieux, qui est de 23, il n'a jamais été surpassé depuis 1872, mais a été atteint deux fois, en 1878 et en 1894.

Pour la hauteur totale de pluie, on possède des données assez exactes à partir de 1806. Deux fois seulement, au cours du dix-neuvième siècle, le mois d'août a reçu plus de 93 mm. : en 1848 (112 mm.) et en 1850 (158 mm.). Depuis 1900, ce fait s'est produit une fois en août 1922 (104 mm.).

De telles anomalies ont certainement une influence sur le temps consécutif, mais le mécanisme de cet enchaînement est encore inconnu. Pour essayer d'en prévoir les suites, on ne peut que consulter les statistiques et noter ce qui s'est produit le plus souvent dans des circonstances analogues.

Si, dans les 120 dernières années, on considère les mois d'août dont la température a été inférieure de plus de 1° à la normale on constate que, 7 fois sur 10, la température de septembre a présenté un déficit.

Le résultat est sensiblement le même pour la série de l'observatoire astronomique (13 fois sur 18 cas) et pour la série de l'observatoire de Montsouris depuis 1872 (8 fois sur 12 cas). On peut donc dire qu'il y a un peu plus de deux chances contre une que la température du mois qui commence n'atteigne pas la moyenne.

Quant à la pluie, il y a à peu près la même probabilité qu'elle surpasse la normale.

Septembre, bien qu'il ait paru débuter dans de meilleures conditions que le mois d'août, ne paraît donc pas devoir être favorisé par le beau temps ; les pluies ont en effet recommencé.

Sur l'état des vignes dans le courant de la semaine passée, un de nos correspondants de l'Est de la France particulièrement bien informé nous écrit :

Dans le Midi, j'ai trouvé du vin partout et les pluies ont sensiblement arrangé la situation qui semblait compromise par la sécheresse. Récolte probable, à peu près celle de l'année dernière, mais je me demande, à la façon dont répondent les propriétaires, si, en somme, ils ne prévoient pas un peu

plus. Cependant, on m'a dit que dans bien des endroits on se hâte de vendanger, la cochylis ou l'eudémis deviennent menaçants et, de ce fait, la récolte et le degré pourraient s'en ressentir.

Dans les plaines du Rhône, dans le Beaujolais et probablement dans les vignobles situés plus au nord, l'Eudémis fait rage. La vendange, pas mûre, pourrit et on ne cache pas que la récolte sera loin d'atteindre les espérances d'il y a quelques jours, et en tous cas sera de qualité secondaire.On en parle comme un fait à l'heure actuelle évident.

On m'a dit que le commerce avait donné des ordres pour acheter au plus vite tout le stock existant des 1923, avec mot d'ordre de ne pas aller trop vite pour ne pas faire monter les cours.

Il y a 8 jours, dans la Gironde, la récolte s'annonçait bien, à peu près égale à l'année dernière. La qualité paraissait devoir être bonne.

Dans le Gers, le Lot-et-Garonne, la Haute-Garonne, diminution d'un 1/3 sur celle de l'année dernière.

En résumé, je ne crois pas que la récolte soit encombrante.

En ce qui concerne les hybrides, je les ai vus beaux partout. Grosse récolte qui me fait rêver. Je me demande quelle serait la situation si tout le monde s'y mettait. Toutefois, il faut bien reconnaître que les endroits ou on les plante directs sont des terrains absoluments favorables. On les dit maigres mais ce sont des terrains à sable assez abondants où les hybrides se comportent le plus souvent très bien, car les racines tracent. Il me semble que ce sont les terrains compacts qui leur sont le plus défavorables. On m'a assuré que chez Coulondre, dans sa propriété du coteau, il les greffe presque tous sur Rupestris et surtout sur le 161-49. Réellement ce serait très beau dans ces terrains pierreux et secs qui ne semblent bons qu'à la vigne; le blé et toutes autres cultures y paraissent impossibles.

Cependant, chez des voisins, la vigne française y vient bien et y donne encore des produits que nous sommes loin de connaître dans l'Est comme quantité. En somme ce sont des terrains à vigne. Mais ce qui me surprend, c'est la rapidité avec laquelle les amateurs d'hybrides changent leurs numéros. Il y a 3 ans, je voyais chez l'un d'eux des quantités de numéros, recommandables disait-on, dont il ne reste plus un pied. Tout a été remplacé par des numéros nouveaux peut-être plus intéressants encore, mais on ne peut cependant refaire des vignobles tous les 4 ou 5 ans, surtout chez nous où la greffe sur place réussit mal. Mais il ne faut pas les perdre de vue. Il faut suivre le progrès, qui assurément peut venir révéler bien des choses.

C'est phénoménal de voir toute la quantité de nouveaux venus qui sont essayés.

Cela, en tout cas, fait l'affaire de certains marchands qui plantent les hybrides qui se vendent, les soignent admirablement et lorsqu'ils ont fait avec eux des bénéfices les lâchent pour se lancer sur d'autres.

Le 4986 blanc paraît cependant devoir être signalé (terrains secs et chauds), 4643 rouge, terrains secs (2 sulfatages 2 soufrages); 7120 dans le Midi paraît toujours intéressant, dans le Midi direct de préférence.

Dans les nouveaux, j'en ai trouvé d'intéressants. Il faut ajouter que sur les mêmes numéros, dans les mêmes régions tous les pépiniéristes et propriétaires ne sont pas toujours d'accord. Ce que l'un vous dit bon, l'autre vous le déclare sujet au mildew à l'oïdium, voire même à la pourriture.

Aussi faut-il être réservé dans la plantation en grand ».

S. P.

A propos du Congrès de la Confédération de la Bourgogne

Nous avons reçu la lettre suivante :

Beaune, 2 septembre 1924.

Monsieur le Directeur,

« Dans le « *Progrès Agricole et Viticole* » du 10 août, je lis : « Le Congrès de la Confédération de Bourgogne a demandé que soit autorisé le vinage des moûts de raisins avec de l'alcool de vin produit à la propriété même et que l'on admette aussi sans limitation la concentration des moûts, ainsi que le coupage des vins avec des moûts concentrés et des jus de raisins pasteurisés ». Je regrette que vous ayez été aussi mal renseigné, car le Congrès n'a même pas discuté la question ci-dessus ; d'ailleurs à l'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France, à Dijon, courant juin 1924, les délégués de la Bourgogne ont accepté le maintien de l'interdiction du vinage et de la concentration, au delà des limites actuellement permises.

En conséquence, je vous serais reconnaissant de vouloir bien faire les modifications nécessaires.

Veuillez agréer, etc...

Le Secrétaire général,
R. Bichet.

Voilà l'erreur rectifiée ; elle provenait d'une information que nous avions tout lieu de croire sérieuse.

La Fumagine

L'année dernière, la fumagine a atteint de grandes surfaces dans les vignobles des bords de la Méditerranée, entraînant des pertes de récolte non négligeables. Cette année, on la retrouve dans les mêmes régions. Mais elle a gagné d'autres vignobles plus éloignés de la mer, se manifestant deci-delà sur des souches isolées ou groupées par deux ou trois. Les dégâts ne sont pas encore très importants. Mais les souches atteintes pourraient devenir l'an prochain des foyers dangereux.

On connaît les caractères de cette maladie singulière : les feuilles deviennent mieilleuses, collant à la main, puis elles se couvrent d'une sorte de suie, d'où le nom de la maladie, et enfin, à la face inférieure surtout, de nombreuses petites cochenilles blanches sont collées le long des nervures, aux dépens desquelles elles vivent.

Mêmes caractères sur les sarments, et aussi sur les grappes qui deviennent d'un noir poisseux, et se dessèchent. Le tronc et même le sol prennent une couleur noirâtre.

On a déjà dit dans ce journal ce qu'il y avait à faire au cours de l'été. Actuellement, il n'y a plus à compter sur l'efficacité des traitements pour préserver la récolte. Mais il faut penser aux dégâts possibles de l'année prochaine et chercher à les éviter.

La vendange et les raisins salis éliminés, car ils ne peuvent guère ni grossir la récolte, ni en améliorer la qualité, tailler comme s'il s'agissait de la taille d'hiver ; enlever sans secousses feuilles et sarments, qui portent la cochenille, et les brûler ; enlever toute feuille ou repousse du tronc ou des bras, puis ou bien : ébouillanter la souche, même ses coursons, *sans la déchausser*, comme contre la pyrale en triplant seulement la quantité d'eau bouillante à employer, ou bien la badigeonner avec le mélange suivant, après l'avoir déchaussée :

Goudron ou huile lourde	8 kilos
Chaux en pierre	15 —
Eau	200 litres

Éteindre la chaux et en faire un lait de chaux épais dans lequel on verse peu à peu en agitant vivement le goudron ou l'huile lourde, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, et ajouter l'eau nécessaire pour compléter à 200 litres. Employer au pinceau ou au pulvérisateur.

L. Ravaz.

RECHERCHES RELATIVES

A LA TAILLE DES VIGNES GRÊLÉES

La question de la retaille des vignes grêlées se pose à chaque chute de grêle. Elle n'a donc pas encore reçu de solution satisfaisante s'appliquant à tous les cas. C'est que les dégâts causés à la végétation, comme leurs conséquences sur le développement ultérieur de la vigne, sont extrêmement variables. Ils varient non seulement avec l'intensité de la grêle, mais encore avec la résistance aux chocs des organes atteints, qui va en augmentant à mesure que la saison s'avance par suite de la lignification croissante des sarments et du durcissement des feuilles. Des grêles de même intensité produisent des dégâts d'autant moindres que la saison est plus avancée. Mais des grêles d'intensité croissante peuvent produire des dégâts identiques à toute époque de l'année : sarments plus ou moins meurtris, déchiquetés sur un côté seulement ou sur tout leur pourtour, feuilles déchirées, découpées ou complètement détruites, etc...

D'autre part, ces dégâts se réparent d'autant plus vite qu'ils sont produits plus hâtivement ; les blessures d'une grêle précoce peuvent se cicatriser

complètement, un nouveau feuillage peut aussi se reconstituer de bonne heure, tandis que des blessures tardives ne pourront se recouvrir, ni le feuillage se reformer assez tôt pour assurer l'aoûtement des rameaux. Ainsi les conséquences des degât causés par la grêle à la végétation — et ce sont elles que nous voulons éviter ou atténuer par la retaille — dépendent de deux variables : 1° l'intensité de la grêle et 2° l'époque de sa chute ; ce qui multiplie singulièrement le nombre et la diversité des cas que le viticulteur peut avoir à apprécier et rend difficile la discussion de la question de la retaille des vignes grêlées.

Cette complication peut être évitée. Il suffit d'éliminer l'une des variables, l'intensité de la grêle, et de rendre constante l'importance des dégâts — à laquelle chacun pourra donner la valeur qu'il voudra — et d'en suivre les conséquences C — en fonction de l'époque de la chute (t), ou ce qui revient au même du temps laissé à la plante pour cicatriser ses blessures et développer un nouveau feuillage : $C = Kf(t)$.

Dans la pratique, quand K est plus ou moins faible, la retaille ne s'impose pas toujours, même quand les grappes sont détruites en entier. Si les blessures sont clairsemées sur le sarment, s'il existe encore une partie du feuillage, on n'intervient généralement pas ; tout s'arrange avec le temps. La retaille envisagée plus haut ne s'applique donc pas pratiquement à tous les cas. Ceux où il y a peut-être lieu d'intervenir sont caractérisés par des dommages à la végétation si importants qu'on peut légitimement se demander s'il ne convient pas d'en faire développer une nouvelle entièrement saine. Dans les expériences dont il va être rendu compte, on a supposé se trouver en présence d'un cas de ce genre ; on peut ici poser $K = 1$.

Comme nous l'a demandé la Société Centrale d'Agriculture, on a retaillé de diverses manières et à diverses époques pour faire développer la végétation nouvelle recherchée.

Une végétation nouvelle peut être obtenue après la grêle sans l'intervention du vigneron : de nouvelles pousses viennent spontanément remplacer celles qui ont disparu ou qui sont trop abimées ; seulement elles naissent en des points quelconques où elles ne seront peut être pas utilisables. Ce qu'elle vaut, le rapport de la Commission d'Etudes de la grêle publié dans le *Bulletin* de la Société l'a fait connaître. Il y aura peut-être lieu de revenir sur ce point. En tout cas, il n'en sera plus question ici puisque nos expériences n'ont pas porté sur des vignes grêlées.

La végétation nouvelle a été obtenue dans ces expériences :

1° Par une retaille pratiquée à la base des rameaux de l'année de manière à faire développer les contre-boutons restés à l'état latent et par suite à obtenir en même temps que de nouvelles pousses saines une récolte plus ou moins appréciable (Taille I).

2° Cette retaille amène nécessairement le développement d'un nombre de rameaux au moins égal au nombre de rameaux supprimés, ce qui peut être excessif ; on peut le réduire en retaillant à sa base même le rameau appelé le jeune, c'est-à-dire le plus bas, les autres étant supprimés. C'est en somme une taille d'hiver anticipée qui a elle aussi pour conséquence de faire développer le contre-bouton latent plus ou moins fructifère et, en plus, le bourrillon s'il existe encore. Cette taille assure également le développement de quelques grappes (Taille IV).

I. — RAISINS

DATES des retailles	TAILLE N° 1		TAILLE N° 2		TAILLE N° 3		TAILLE N° 4	
	Poids des raisins par souche	Nombre de grappes par souche	Poids des raisins par souche	Nombre de grappes par souche	Poids des raisins par souche	Nombre de grappes par souche	Poids des raisins par souche	Nombre de grappes par souche
24 avril	5,166	30	1,760	8,5	0,488	4,4		
11 mai	1,633	12	0,833	7,2	0,187	2,5		
29 mai	1,377	17,3	0,577	6,5	0,381	4,5		
12 juin	0,855	14,4	0,333	4,3	0,250	2,2	0,522	11
27 juin	0,283	6,1	0,222	4,3	0,077	1,7		
Témoin	5,357	25,3						

3° On peut encore tailler au-dessus du bourrillon ; mais il n'existe pas toujours sur les vignes taillées court. Il existe au contraire non développé sur les vignes conduites à long bois (Taille II).

Et l'on peut aussi renoncer à toute production, supprimer les bras, et reformer la souche en faisant ainsi développer les yeux latents du vieux bois qui sont généralement stériles (Taille III).

Ces quatre systèmes de taille ont été appliqués dans notre vigne d'expériences. On n'a pu laisser de témoin endommagé par la grêle puisqu'il n'y a pas eu de grêle. Mais on a laissé un témoin de vigne normale qui a servi de mesure aux effets des retailles. Celles-ci ont été effectuées aux dates portées au tableau ci-contre :

Seules les vignes retaillées fin avril et en mai ont pu donner des raisins presque mûrs à la vendange ; les autres n'ont produit que des verjus. Mais ce résultat aurait peut-être été différent sans la sécheresse. Les vignes normales en ont souffert beaucoup, donnant des raisins mal mûrs et à petits grains. Les raisins venus tardivement ont encore été plus éprouvés, c'est du reste la règle en ce qui les concerne. Mais si une pluie abondante était survenue à temps, beaucoup de ces vignes auraient sans doute mûri leurs raisins comme mûrissent habituellement les grappillons développés après la floraison.

Pour une même taille la production diminue d'autant plus que la durée de la première végétation est plus grande, tant par la diminution du nombre des nouvelles grappes que par la réduction de leur volume.

Pour des tailles différentes, elle va aussi en diminuant avec la diminution du nombre d'yeux à fruits mis en œuvre.

(*à suivre*) L. Ravaz et G. Verge.

LES VINS DU MIDI ET L'ACIDE TARTRIQUE

J'estime qu'en général, eu égard à la valeur actuelle des vins, maints viticulteurs méridionaux en sont trop restés aux prix d'*avant* guerre pour ce qui concerne leurs frais de vinification.

Et cela leur joue parfois de vilains tours, chèrement payés plus tard, au moment des réalisations. Témoin ceux, et ils sont bien quelques-uns certainement aujourd'hui, qui liront plus ou moins de leurs cas particuliers dans les lignes qui suivent.

Je ne veux pas, en effet, parler ici de ces soins de vinification qui sont des possibilités favorables mais non indispensables, comme les levurages, phosphatages divers, tanisages, etc...; je veux simplement rappeler à bien des praticiens, alors qu'il en est temps encore, que dans nos régions méridionales, où la sécheresse et le soleil peuvent causer de violentes perturbations alimentaires aux raisins, l'acidité de ce fruit joue un rôle de premier plan dans la qualité générale, la clarification, la conservation et la tenue des vins, Selon qu'elle y sera en déficit, en excès ou en proportion convenable, un vin tiré des mêmes raisins rouges pourra être fort différent dans ses qualités commerciales, au point qu'il attirera ou repoussera l'acheteur très nettement. Et j'ai dans mes cartons maintes expériences de laboratoire ne pouvant laisser absolument aucun doute à ce sujet ; exemple celle-ci :

	Témoin (1)	Même vendange tartriquée à 75 gr. d'acide par hl. de vin probable (2)	Même vendange tartriquée de même et sulfitée à 8 gr. SO^2 par hl. probable (2)
	—	—	—
Alcool en volume o/o.....	8°,8	8°,9	9°,1
Extrait sec à 100°, par litre....	20gr,1	21gr,55	21gr,9
Sucre réducteur —		moins de 1gr,0	
Sulfate de potasse —		— — —	
Acidité sulfurique totale —	4,31	4,65	4,83
— fixe —	3,62	4,16	4,51
— volatile —	0,69	0,49	0,32
Matières minérales —	2,05	1,73	1,80
Alcalinité des cendres —	1,62	1,34	1,45
Bitartrate de potasse cristallisable —	3,68	3,55	3,61
Bitartrate correspondant à l'acide tartrique total —	3,57	3,90	4,06
Acide tartrique libre correspondant —	»	0,23	0,36
Somme alcool + acide officielle...	12,49	13,11	13,64
Rapport alcool — extrait.....	3,5	3,3	3,32
Couleur.....	rouge violacé	beaucoup plus coloré, rouge net et vif	beau rouge rubis, intense et vif
Limpidité.....	voilé	limpide	brillant
Tenue à l'air.....	tendance à casser noir	fixe	très fixe
Dégustation	franc de goût mais plat, commun !	franc de goût frais et agréable	franc de goût très bon, fruité et parfumé

Quant aux expériences semblables faites à la propriété, dans des conditions d'homogénéité forcément moins rigoureuses il est vrai, mais à résultats cependant non douteux, il n'est pas d'œnologue qui n'en ait aujourd'hui à son actif et ne se soit convaincu lui-même, s'il avait jamais douté de ses prédécesseurs à ce sujet.

Il est rare dans le Midi que ce facteur essentiel de la qualité des fermentations et des vins qu'est l'acidité du moût — soit en excès, — tandis que cet excès est beaucoup plus fréquent dans les régions moins favorisées du soleil. Cependant on peut citer l'année 1912, qui fut typique sur ce point. On a vu dans une précédente chronique de ce journal (3) qu'en pareil cas le Ministre de l'Agriculture s'est réservé le droit d'autoriser la désacidification des moûts après consultation des intéressés. Le Midi ne profitera donc qu'exceptionnellement de telles latitudes.

Tandis que le déficit d'acidité totale y sera la règle au contraire, dès qu'on voudra cueillir de façon à obtenir le maximum d'alcool, de couleur, d'arômes et extrait sec, qui caractérisent les « beaux vins » et que la nature *seule* peut nous donner. 1906 et 1911 furent des années remarquables dans ce sens-là,

(1) Raisins d'aramons de St-Laurent-d'Aigouze, dont le moût faisait seulement 5 gr. 9 d'acidité sulfurique totale.

(2) En admettant pour le calcul un rendement de 80 o/o en vin.

(3) Voir *Progrès Agricole* du 3 août 1924, p. 105.

et l'on remarquera l'inconstance des saisons qui rapprocha d'une telle année 1912, où l'inconvénient exactement contraire ramena le Midi presque à la limite de culture de la vigne !

C'est précisément parce que le Midi est *constamment* exposé à ces déficits d'acidité si nuisibles à la qualité, à la conservation et même à la vente de ses vins, que le législateur a inscrit dans le texte du décret du 19 août 1921 que la correction des moûts par « l'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur » était parfaitement licite, pourvu qu'elle se fasse *exclusivement pendant la vinification* et sur des moûts non sucrés par ailleurs.

On ne voit donc pas pourquoi les viticulteurs, qui ont jadis réclamé avec juste raison cette latitude, n'usent pas plus largement qu'ils ne le font depuis la guerre de l'acide tartrique à la cuve plutôt que de s'exposer à faire des vins défectueux, plats, mous, cassant noir, difficiles à clarifier et conserver, et même non marchands par déficit d'acidité fixe ! Je sais bien que le prix de l'acide tartrique n'est plus celui de 1914, qu'il vaut aujourd'hui 9 à 10 fr. le kilo au lieu de 2 fr. 50 à 3 fr. Mais entre une dépense pouvant majorer le prix de revient de l'hectolitre d'environ 1 fr. au maximum et la dépréciation complète possible du vin, le viticulteur ne saurait hésiter.

Après la vinification c'est trop tard : l'addition d'acide devient *illégale et répréhensible*. Il est vrai qu'alors, c'est-à-dire sur le vin fait, le Décret permet d'employer l'acide citrique *dont il n'est pas question à propos des moûts dans le même Décret*; mais il y est spécifié aussi que l'acide citrique ne peut être ajouté que dans les vins qui cassent et en quantité inférieure à 50 gr. par hectolitre. Comme d'autre part l'acide citrique est très notablement plus cher que l'acide tartrique, et qu'il est souvent la proie des ferments dans les vins, surtout les vins nouveaux, on voit qu'il ne résout pas du tout la question, comme quelques personnes semblent encore le croire, pour les vins qu'on aurait du obtenir avec le concours de l'acide *tartrique à la cuve*. J'insiste sur ces détails, car, aux questions que l'on me pose en cette saison, je vois que beaucoup trop de viticulteurs les ignorent encore à leur détriment.

C'est donc à la cuve exclusivement qu'*on doit* acidifier *les raisins* hypoacides. Beaucoup de mes lecteurs se demanderont aussitôt comment on reconnaît qu'un raisin donnera des vins déficitaires en acidité, et comment on évalue le manquant de façon à déterminer exactement la dose à ajouter. Sur ce point je serai net : tout viticulteur digne de ce nom doit savoir doser l'acidité de son moût aussi facilemennt qu'il en évalue le degré alcoolique probable avec un pèse moût. L'opération est un peu plus compliquée, exige un peu plus de matériel, mais elle n'est ni plus longue ni plus difficile, et si après l'institution de nos démonstrations gratuites et de nos Cours d'Œnologie les viticulteurs continuent à l'ignorer, c'est qu'ils le veulent bien. Sans cette détermination on ne peut rien faire de précis en vinification, et les producteurs de vins d'aramon risquent une fois sur deux au moins, avec l'élévation actuelle des rendements, de jeter dans la circulation des vins non marchands, avec tout le cortège d'ennuis et de mauvais exemples qui peut s'ensuivre, ces vins-là créant inévitablement la confusion avec les vins mouillés.

Je ne puis rentrer ici dans le détail d'une question complexe et délicate ; mais on doit comprendre que si le Législateur a limité comme il l'a fait la période d'utilisation possible de l'acide tartrique, c'est qu'il voulait avantager l'honnête viticulteur, corrigeant simplement les écarts inévitables de la

nature, au détriment de son ennemi le fraudeur. Nous devons donc seconder ce Législateur dans son œuvre d'assainissement et de répression, en ne créant pas, à coté des vins fraudés, une catégorie de produits *naturels, mais douteux*, où l'acidité et le degré sont tels que les laboratoires hésitent, tâtonnent, ou se découragent, au bénéfice des vins mouillés, où l'eau du fraudeur a délayé l'acidité naturelle des bons vins jusqu'au même niveau. Sur le degré nous ne pouvons guère agir en pareil cas qu'en laissant bien mûrir partout où on le peut ; mais sur l'acidité nous sommes les maîtres, puisqu'aucune limite ne nous est imposée à la cuve, et il ne faut pas en général beaucoup d'acide pour compenser l'acidité naturelle que nous ont fait perdre soit les élévations *raisonnables* de rendements, soit la surmaturation.

Pour fixer les idées nous rappellerons ici que dans nos expériences en grand à la propriété nous avons obtenu de bons vins avec des *minima* d'acidité

de 6 gr.	en acide sulfurique	et par litre	pour l'Aramon	
7	—	—	le Carignan	De plaine
6,5	—	—	le Petit-Bouschet	
5	—	—	le Grenache	
6,5	—	—	le Carignan	De coteau
6,0	—	—	l'Aramon	
8,0	—	—	le Jacquez, etc.	

Comme on le voit, au-dessous de 6 gr. le vin d'aramon résultant d'un tel moût risque d'être défectueux. D'autre part, il y a perte *fatale* d'acidité en passant du moût au vin fait, et dans les années où la potasse est abondante dans les moûts, quand le raisin a souffert, en particulier de la sécheresse prolongée, de l'excès de lumière et de chaleur, du siroco, etc., j'ai vu cette perte atteindre 50 o/o de l'acidité du moût. Il ne faut donc guère compter, pour être prudent, sur une acidité fixe du vin supérieure à 3 ou 4 gr. si on part d'un moût à 6 gr. Et comme le Commerce exigera de plus en plus que nos vins d'aramons aient à l'achat une somme alcool + acidité fixe officielle d'au moins 11,5 (minimum toléré par les laboratoires *pour l'aramon exceptionnellement*), on voit par une simple soustraction qu'un vin à 3 gr. d'acidité fixe finale devrait peser au moins 8°5 et un vin à 4 gr. au moins 7°5 d'après le pèse moût (1).

Si donc un moût d'aramons à 7°5 probables n'atteint pas au moins 6 gr. d'acidité sulfurique totale, il sera prudent de l'acidifier à la cuve, et cela d'autant plus que son degré et son acidité totale seront plus petits. La faiblesse alcoolique de l'aramon l'exige ainsi pour que la règle alcool-acide soit satisfaite ensuite dans le vin, puisque d'après cette règle, unanimement admise aujourd'hui, l'acidité et l'alcoolicité sont complémentaires dans les vins *normaux*.

J'estime même que, lorsqu'on a retardé la cueillette à dessein pour avoir l'alcoolicité, ou lorsqu'on a taillé trop long et cultivé trop intensivement pour obtenir la quantité, il faut dépasser plutôt les limites qu'indique l'application du minimum afin d'être absolument sûr de faire un vin commercialement marchand, si on n'a que de l'aramon. En observant cependant de

(1) Par pèse-moût j'entends un vrai mustimètre, et non pas certains instruments anonymes trop répandus encore dans nos caves, qui peuvent donner aussi bien 1° en plus que 1° en moins de la réalité !

ne pas tomber dans des excès d'acidité qui rendraient le vin ultérieur par trop acide ou imbuvable, car il faut ici se méfier des maladroits qui exagèrent tout. Mais si on ne fait pas d'excentricités, il y a dans le marc des ressources de sels de potasse à acides végétaux susceptibles de corriger bien des petits dépassements inséparables de la pratique courante.

Il ne faut d'ailleurs pas oublier que le sulfitage des vendanges, cette excellente pratique dont la généralisation doit être considérée comme un de nos plus grands progrès en vinification depuis 25 ans, économise de l'acidité à nos cuvées et aboutit elle-même à une amélioration très notable de la constitution du vin fait, de sa coloration, de ses aptitudes à la clarification, à la conservation et à la tenue. Elle agit dans le même sens que l'acidification. On aura donc un peu moins à acidifier que ne l'indique la théorie, puisque le sulfitage seul relève déjà légèrement la somme alcool-acide, mais il ne saurait faire des miracles, quand on exagère le rendement par exemple, et il sera prudent de ne compter sur lui seul que dans les cas limités où l'acidimètre n'indiquerait que d'insignifiantes acidifications.

Pour les viticulteurs arriérés, qui ne dosent rien dans leurs raisins et préfèrent opérer empiriquement qu'apprendre, le vieux faire de nos Anciens et encore utilisable : ne pas acidifier le premier tiers de la cueillette, ajouter 30 à 50 gr. d'acide par hecto dans le second tiers et 50 à 100 gr. par hecto dans le dernier tiers — ce qui revient en somme à mettre environ 40 à 50 gr. par hl. dans *toute* la récolte si on unifie ensuite la cave.

Enfin je rappelle qu'on peut économiser beaucoup d'acide en utilisant les grappillons, dont la verdeur est bien connue, ainsi que mon ami Hugues l'a déjà démontré antérieurement dans ce journal; mais il faut pour cela les bien écraser à part et les incorporer à la vendange *à la cuve*, et non pas en faire du vin spécial qu'on couperait plus tard avec le vin des cuvées ordinaires, si l'on veut retirer de l'acidification à la cuve tout ce qu'elle peut donner sur l'activité des levures, la pureté des fermentations, la dissolution, le ton et la tenue ultérieure de la couleur, la résistance future aux ferments de maladie, etc..... tous points sur lesquels je ne puis m'étendre ici.

Le plâtrage peut concourir aux mêmes buts, mais je rappelle ici qu'il n'augmente pas autant qu'on le croit parfois l'acidité du vin : environ 0 gr. 25 seulement (1) d'acidité sulfurique par gramme de sulfate de potasse créé par litre de vin. Autant dire que nous ne devons pas compter sur lui en cette affaire, abstraction faite de ses autres avantages ou inconvénients qui m'entraîneraient hors du sujet.

D'ailleurs il faut aussi savoir qu'en raison de l'abondance de la potasse et de ses sels organiques dans le moût une partie de l'acide tartrique que nous lui ajoutons ne fait guère que traverser le liquide, au début de l'acidification du moins, et s'insolubilise aussitôt à l'état de tartre ; mais cette partie libère en même temps les acides des sels organiques qu'elle dépossède de leur potasse, et ces acides ont un goût plus agréable, moins acerbe, que l'acide tartrique qu'ils remplacent. Cela donne une grande supériorité à l'acidification des raisins par rapport à ce que ferait l'acidification du vin résultant de ces mêmes raisins, mais nuit évidemment un peu à l'effet acide intégral de l'addition à la cuve. De sorte qu'il ne faudra pas s'étonner si 100 gr. d'acide tartrique par hectolitre ne relèvent finalement l'acidité totale du vin que de 0 gr. 6 à 0 gr. 7 seulement, par exemple. Encore une des raisons

(1) Chiffre expérimental et non théorique.

pour lesquelles il vaut mieux se tenir au-dessus qu'en dessous des minima indiqués plus haut.

Les praticiens savent d'ailleurs que pour certains plants spéciaux, à excès particuliers de potasse et de couleur (Jaquez, hybrides teinturiers, etc.) on ne retire d'effet de cet acide à la cuve qu'en comptant par centaines de grammes par hecto - et non par grammes comme le font aujourd'hui naïvement de nombreux viticulteurs. En réalité, pour le cas des vins d'aramons ou à dominante d'aramons, que je vise plutôt ici, c'est par dizaine ou vingtaine de grammes qu'il faut compter.

Je terminerai ces quelques conseils aux récoltants qui veulent faire bien en leur rappelant que si l'usage des chimistes est d'exprimer les acidités du vin en acide sulfurique, c'est avec de l'acide tartrique qu'ils opèreront ; par conséquent, si les indications des acidimètres utilisés sont exprimées en acide sulfurique, ils devront les multiplier par le facteur 1,53 pour les traduire en acide tartrique et les utiliser.

H. Astruc,
Directeur de la Station Agronomique
et œnologique du Gard
(Institut des Recherches agronomiques).

LA SITUATION DE LA RÉCOLTE DES CÉRÉALES

L'Institut International d'agriculture de Rome nous communique la note suivante :

L'Institut International d'Agriculture publie dans son Bulletin de statistique agricole pour le mois en cours un résumé de la situation de la récolte des céréales telle qu'elle résulte des informations officielles envoyées par les divers pays Bien que les prévisions des récoltes pour quelques pays producteurs importants fassent encore défaut, l'ensemble des données disponibles peut donner une indication assez étendue de la situation actuelle dans les pays de l'hémisphère septentrional.

En effet, si l'on fait abstraction de la Russie, les pays pour lesquels on possède les donnée de la production, fournissent en moyenne 80 o/o pour le froment, 70 pour l'avoine, 60 o/o pour l'orge et 55 o/o pour le seigle, des productions respectives de l'hémisphère septentrional.

La production des céréales de cette année, d'après les données connues jusqu'à présent dans les pays de l'hémisphère septentrional, peut être estimée comme presque moyenne, quoiqu'on signale des diminutions plus ou moins sensibles par rapport à la production de l'année passée. En effet, les nombres-indices, c'est-à-dire les pourcents des productions de cette année dans les pays considérés, par rapport aux productions correspondantes de 1923 et à la moyenne des cinq années précédentes, sont les suivants :

Nombres-indices de la production de 1924

	Par rapport à 1923	Par rapport à la moyenne de 1918-22
Froment	87,5	98,8
Seigle	83,9	92,6
Orge	91,0	99,9
Avoine	95,2	103,6

Quant aux récoltes en cours dans les pays de l'hémisphère méridional, les plus récentes informations télégraphiques parvenues à l'Institut International d'Agriculture indiquent qu'en Argentine l'état de culture des céréales est bon et qu'on a eu une augmentation de 3 o/o des superficies ensemencées en froment avec une légère diminution par contre pour l'avoine, l'orge et le seigle.

Dans l'Union de l'Afrique du Sud, on signale des conditions météorologiques défavorables aux cultures. Quant à l'Australie, l'état de culture du froment est très satisfaisant dans les régions occidentales, tandis que la nécessité de bonnes pluies se fait encore sentir dans les Etats de la Nouvelle-Galles du Sud, Victoria et dans l'Australie méridionale.

* * *

Nous donnons ci-après quelques détails sur les récoltes des principales céréales dans les divers continents.

Froment. — Les données de la production connues jusqu'à présent pour 1924 se réfèrent, pour l'Europe, à un groupe de pays qui en 1923 fournirent environ 50 o/o de la production de ce continent (à l'exclusion de la Russie). Dans l'ensemble leur récolte est évaluée cette année-ci à environ 144 millions de quintaux, c'est-à-dire qu'elle est inférieure de 16,4 o/o à celle de l'année passée. Il faut cependant relever que la production correspondante de 1923 a été de beaucoup supérieure à la moyenne de la période quinquennale précédente et que, si l'on compare avec cette moyenne la production de l'année en cours, on constate qu'elle est à peu près la même.

On ne connaît pas encore les productions de quelques pays européens importants, entre autres la France, l'Etat des Serbes, Croates et Slovènes, la Roumanie, l'Allemagne et la Tchécoslovaquie. L'état de culture au commencement d'août était considéré comme presque moyen en Allemagne et assez bon en Tchécoslovaquie.

Pour l'Amérique du Nord on connaît actuellement la première évaluation de la récolte du Canada, qui est de beaucoup inférieure à la production extraordinairement abondante de 1923, tout en restant supérieure à la moyenne quinquennale, et l'on possède les données de l'évaluation du mois d'août pour les Etats-Unis, qui indiquent des conditions considérablement meilleures qu'en juillet. Sur la base de ces récentes évaluations, la production de l'Amérique du Nord est inférieure de 45 millions de quintaux, c'est-à-dire de 13,0 o/o par rapport à 1923 et de 15 millions de quintaux, c'est-à-dire de de 4,7 o/o par rapport à la moyenne de 1918 à 1922.

Quant aux récoltes des pays asiatiques on dispose actuellement des estimations définitives de la production de froment dans l'Inde, qui en somme confirme l'estimation précédente. Avec les autres pays pour lesquels on possède des données, on aurait pour l'Asie un total inférieur de 3 millions de quintaux, c'est-à-dire de 2,7 o/o par rapport à 1923, mais supérieur à 8 millions de quintaux, c'est-à-dire de 8,0 o/o à la moyenne.

En ce qui concerne l'Afrique du Nord, les données de l'Algérie confirment les prévisions d'une maigre récolte à cause de la sécheresse, tandis qu'au Maroc il y a eu une récolte relativement satisfaisante. Pour l'ensemble de l'Afrique du Nord, on constate une diminution de 6 millions de quintaux c'est-à-dire de 21,5 o/o par rapport à l'année passée, tandis qu'il n'y a pas de différences par rapport à la moyenne.

PRODUCTION DE FROMENT (*en millions de quintaux*)

Pays	1924	1923	Moyenne 1918-1922
Europe (14 pays)	144,0	172,3	144,2
Canada et Etats-Unis...	298,3	342,9	313,1
Asie (4 pays).....	108,7	111,7	100,7
Afrique sept. (4 pays)...	22,9	29,1	22,9
Totaux (24 pays)....	573,9	656,0	580,9

Le total des données disponibles pour 1924 et qui se réfèrent à un groupe de pays qui en 1923 fournirent environ 80 o/o de la production de l'hémisphère septentrional (non compris la Russie et la Chine) est inférieur de 82 millions de quintaux, c'est-à-dire de 12,5 o/o par rapport à la production de 1923 et de 7 millions de quintaux, c'est-à-dire de 1,2 o/o par rapport à la moyenne de la période quinquennale précédente.

Seigle. — Les données connues sur la production en Europe se bornent à un groupe de pays qui l'année passée contribuèrent dans la mesure de presque 50 o/o à la récolte de ce continent. Dans leur ensemble, ces pays ont eu cette année une récolte inférieure de 19 millions de quintaux, c'est-à-dire de 18,3 o/o à celle de l'année passée et de 5 millions de quintaux (5,4 o/o) à la moyenne de la période quinquennale antérieure. Parmi les pays pour lesquels on ne connaît pas encore les données figurent des producteurs importants, spécialement la France, l'Allemagne et la Tchécoslovaquie. L'état de la culture du seigle au commencement d'août était considéré comme presque moyen en Allemagne et plutôt mauvais en Tchécoslovaquie. Dans l'Amérique du Nord également la récolte de cette année est inférieure aussi bien à celle de l'année passée qu'à la moyenne.

PRODUCTION DE SEIGLE (*en millions de quintaux*)

Pays	1924	1923	Moyenne de 1918 à 1922
Europe (13 pays)	83,6	102,4	88,4
Canada et Etats-Unis...	20,6	21,9	24,2
Totaux (15 pays)....	104,2	124,3	112,6

Le total des données disponibles jusqu'à présent pour 1924 et se référant à un groupe de pays qui en 1923 fournirent un peu moins de 55 o/o de la production de l'hémisphère septentrional (non compris la Russie) indique une diminution de 20 millions de quintaux, c'est-à-dire de 16,1 o/o par rapport à 1923 et de 8 millions de quintaux, c'est-à-dire de 7,4 o/o par rapport à la moyenne de la période quinquennale précédente.

Orge. — Pour l'Europe, la production est connue seulement pour un groupe de pays qui en 1923 fournirent 47 o/o de la production totale de l'Europe. Pour ces pays la récolte de cette année est inférieure de 7,5 millions de quintaux, c'est-à-dire de 10,9 o/o par rapport à la production correspondante de l'année passée et supérieure de 2,5 millions de quintaux, c'est-à-dire de 4,2 o/o à la moyenne de cinq années précédentes. Parmi les pays producteurs importants manquent les données de la France, de l'Allemagne et de la Tchécoslovaquie. Pour ces derniers pays l'état de culture au commencement du mois d'août était considéré comme presque moyenne en

Allemagne et assez bon en Tchécoslovaquie. Dans l'Amérique du Nord la production de l'année en cours est inférieure de 4 millions de quintaux c'est-à-dire de 7,2 o/o par rapport à celle de 1923, mais est restée légèrement supérieure (1,4 o/o) à celle de la moyenne quinquennale précédente. En ajoutant également la production connue pour les pays de l'Asie et de l'Afrique du Nord, le total des données disponibles qui se réfèrent à un groupe de pays dans lesquels on a obtenu l'année passée environ 60 o/o de la récolte de l'hémisphère septentrional (non compris la Russie et la Chine) indique une diminution de 16 millions de quintaux, c'est-à-dire de 9 o/o par rapport à l'année passée, tandis qu'il reste à peu près le même que celui de la moyenne quinquennale précédente.

PRODUCTION D'ORGE (*en millions de quintaux*)

Pays	1924	1923	Moyenne 1918 à 1922
Europe (14 pays).....	61,4	68,9	58,9
Canada et Etats-Unis...	55,6	59,9	54,8
Asie (3 pays).....	23,9	23,0	27,7
Afrique sept. (4 pays)...	18,2	23,0	17,9
Totaux (23 pays)...	159,1	174,8	159,3

Avoine. — Les pays européens qui jusqu'à l'heure actuelle ont communiqué les données de la production ne fournirent en 1923 que 36 o/o de la récolte totale de l'Europe. Dans leur ensemble ces pays dénotent une diminution d'environ 8 millions de quintaux, c'est-à-dire 8,3 o/o par rapport à 1923, mais une augmentation de 4 millions de quintaux, c'est-à-dire de 5,2 o/o par rapport à la moyenne quinquennale. Parmi les pays producteurs les plus importants manquent les données de la France, Roumanie, Allemagne et Tchécoslavaquie ; pour ces deux derniers pays l'état de culture était considéré comme un peu supérieur à la moyenne en Allemagne et assez bon en Tchécoslovaquie.

Dans l'Amérique du Nord également la production de l'avoine a été inférieure cette année à celle de 1923 (8 millions de quintaux, c'est-à-dire 3,0 o/o en moins), mais supérieure à la moyenne de la période quinquennale précédente (8 millions de quintaux, c'est-à-dire 3,2 o/o en plus). Pour un ensemble de pays qui en 1923 produisirent environ 70 o/o de l'avoine obtenue dans l'hémisphère septentrional (à l'exclusion de la Russie et de la Chine) on a donc cette année une diminution de 18 millions de quintaux, c'est-à-dire de 4,8 o/o inférieure à 1923, mais supérieure de 12 millions de quintaux, c'est-à-dire de 3,6 o/o à la moyenne quinquennale.

PRODUCTION D'AVOINE (*en millions de quintaux*)

Pays	1924	1923	Moyenne 1918 à 1922
Europe (14 pays).....	87,1	95,0	82,8
Canada et Etats-Unis ...	267,4	275,6	259,0
Afrique sept. (2 pays)...	1,6	3,2	2,0
Totaux (18 pays)...	356,1	373,8	343,8

Maïs. — Dans les Etats-Unis qui fournissent environ les trois quarts de la production de l'hémisphère septentrional on évaluait la récolte au com-

mencement d'août d'environ 15 millions de quintaux supérieure à l'estimation de juillet. La production prévue reste cependant inférieure d'environ 120 millions de quintaux à la production obtenue pendant l'année et d'environ 58 millions de quintaux par rapport à la moyenne de la période quinquennale précédente.

N***.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — Ministère de l'Agriculture. — Sont promus ou nommés :

Commandeur : M. Laurent, ancien directeur au Ministère de l'Agriculture, inspecteur général de l'Agriculture.

Officiers : MM. Hamet, ancien agriculteur, administrateur et trésorier-adjoint de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, à Paris ; Laurent, inspecteur général de l'Agriculture à Paris ; Malterre, inspecteur général de l'hydraulique au Ministère de l'Agriculture ; Martin, directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire, à Tours ; Nadaud, journaliste, à Paris ; Vittini, directeur du secrétariat, du personnel central et de la comptabilité, au Ministère de l'Agriculture.

Chevaliers : MM. Anterrieu-Vons, conservateur des eaux et forêts, à Nice (Alpes-Maritimes) ; Beaurieux, chef de bureau à l'Office National du Crédit Agricole, à Paris ; Bénézech, agriculteur, à Mazamet (Tarn) ; Du Bled, chef de bureau au Ministère de l'Agriculture ; Brouilhet, inspecteur principal des eaux et forêts, à Die (Drôme) ; Cannac, agriculteur, à Quins (Aveyron); Carrère, viticulteur, à Elne (Pyrénées-Orientales) ; Chatelain, inspecteur des eaux et forêts, à Paris ; Coulom, agriculteur, à Saint-Nauphary (Tarn-et-Garonne) ; Dellon, inspecteur principal des eaux et forêts, à Tarbes (Hautes-Pyrénées) ; Gallet, agriculteur, à Cielles (Isère) ; Gilbert, constructeur de machines agricoles, à Loudun (Vienne) ; Jaubert, ingénieur agronome, chef de cabinet du Ministre de l'Agriculture ; Lacroix, agriculteur, à Theizé (Rhône) ; Martinon, agriculteur, à Blessac (Creuse) ; Matton, chef de bureau au Ministère de l'Agriculture ; Meymat, vice-président de la Société d'Agriculture de Riom (Puy-de-Dôme) ; Nougaret, viticulteur, à Béziers (Hérault); Nussbaum, ingénieur à la Compagnie agricole de la Crau et des Marais de Fos ; De Pampelonne, ingénieur en chef du Génie rural, à Lyon (Rhône) ; Pleindoux, vétérinaire départemental, à Avignon ; De Poyferré, président du Syndicat des Agriculteurs des Landes, à Mont-de-Marsan ; Prioton, directeur des Services Agricoles de la Charente, à Angoulême ; Rougier, directeur des Services Agricoles de l'Isère, à Grenoble ; Rousset, directeur des Services Agricoles de la Seine, à Paris.

Exposition de vins d'hybrides à Paris en mars 1925. — La Société des Agriculteurs de France et celle des Viticulteurs de France organiseront en mars 1925, à Paris, au cours de la Session Générale de la Société des Agriculteurs de France, une Exposition de vins d'hybrides.

Le Comité d'organisation et de patronage est composé de MM. Prosper Gervais, E. Creuzé, Roy-Chevrier, J. Guillon, Louis Roger, L. Mathieu, E.

Rouart, René Reyer, Léonce Maurel, G. Héron, l'Abbé Llobet, A. Rozier, V Villard, Paul Villaret, Louis Rives, Buchet-Desforges, Verreuil, Pée-Laby, Eric Coulondre.

Tous détails seront publiés ultérieurement. Dès maintenant, nous pouvons indiquer que l'échantillon de chaque sorte de vin devra comprendre au minimum deux bouteilles de 75 centilitres. Comme on ne considérera dans l'attribution des récompenses que la qualité des vins et non la multiplicité des échantillons, les exposants sont priés de limiter leurs envois à leurs meilleurs produits.

Adresser la correspondance à M. E. Creuzé, château de la Tourette, par Marigny-Brizay (Vienne).

Concours agronomique de la Société des Agriculteurs de France. — 1925. — *Section de viticulture.* — Des moyens d'éviter les crises des vins de cru et de fixer la stabilité des cours. (Délai d'envoi des mémoires 31 décembre 1924).

1926. — *Section d'agriculture.* — Procédés chimiques à employer pour la destruction des mauvaises herbes dans les récoltes et dans les terres en général.

Le mémoire devra exposer les résultats obtenus à la suite d'essais comparatifs avec les détails que ces sortes d'essais comportent : quantité employée, époque du traitement, coût de l'opération, etc. (Délai d'envoi des mémoires : 31 décembre 1925).

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Secrétariat de la Société, 8, rue d'Athènes, Paris.

BIBLIOGRAPHIE

La vérité sur la richesse agricole, par Pierre Caziot, ingénieur agronome. — Une brochure 16 × 24 de 36 pages, à la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris. 2 fr. 50.

Voilà une brochure qui fait du bruit car elle renverse bien des idées préconçues. Si l'agriculture était si rémunératrice qu'on le pense en certains milieux, on ne tarderait pas à voir surgir quantité de Sociétés par actions, pour l'exploitation industrielle de la terre et la mise en valeur d'une pareille mine d'or.

Or, dans sa belle étude, M. Caziot non seulement réduit par des chiffres officiels à leur juste proportion les bénéfices agricoles actuels mais encore prouve l'insuccès complet de la plupart des Sociétés financières qui ont lancé des exploitations agricoles dirigées cependant par des compétences.

Les bénéfices de l'Agriculture, lorsqu'il en a, résultent uniquement du travail personnel de l'exploitant et de son train de vie très réduit.

Les personnes qui désirent avoir une opinion fondée sur la prospérité agricole doivent lire cette consciencieuse étude, faite par un homme spécialement qualifié.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — C'est encore le calme des affaires qui a caractérisé la huitaine écoulée, dans les Entrepôts parisiens : on n'est pas sorti de la période des vacances et on traverse celle où on attend des indications un peu précises sur ce que vont donner les vendanges, avant de se lancer dans les achats. Ceux en réapprovisionnement qui ont été opérés, l'ont été à des taux très divers et au-dessous des prix pratiqués précédemment. On a payé des vins rouges du Midi, de 82 à 85 fr., des 9° de 90 à 95 fr., des 10° de 105 à 115 fr. suivant qualité. Des beaux Jacquez 12 à 14° sont offerts de 170 à 175 fr. Des vins de Noah du Mâconnais 10° vieux, ont été proposés de 90 à 95 fr.; ces mêmes types en nouveaux l'ont été à 60 fr., mais sans garantie de degrés. Des Algérie vieux de 11 à 12° ont pu être obtenus de 113 à 120 fr.; en nouveau des vins de cette origine sont offerts de 112 à 116 fr. pour des 11°. On n'a encore rien ou presque rien traité sur place en vins du Centre. On parle moins des vins d'Italie, on en achète quand même un peu; on a payé dernièrement de bons vins rouges 11°, 102 f. l'hecto, mais les vins de 1924, soit du Midi ou d'Algérie, semblent intéresser davantage en ce moment. Il n'est pas beaucoup question non plus de vins d'Espagne, ni de vins blancs des diverses provenances ; cependant on a vu des Gironde 10° payés 104 fr.; des Italie 11°, 108 fr.; il n'y a pas encore de cours établis pour les vins nouveaux de ce dernier pays. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La semaine écoulée a été calme. Les offres à la baisse, de la propriété, ont jeté la confusion sur notre place où les cours ont marqué la même tendance, quoique les bons vins se défendent et tiennent mieux leurs prix.

Dans Paris, on voit les vins affichés à peu près à tous les prix, suivant les quartiers et les qualités. Les détaillants n'achètent que pour remplacer ce qu'ils vendent.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 1er sept.	Cours du 8 sept.
7 à 8°	8,50 à 9 fr.	60	60
8 à 9°	le	à	à
9 à 10°	degré	84	84
10 à 11°	9 à 9 fr. 25	»	»
11 à »	le	»	»
Costières	degré	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Vin nouveau à retirer 6,50 à 7 fr. le degré.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 2 sept.	Cours du 9 sept.
7 à 8°	8,50 à 9 fr.	7,50 à 8 fr. 50	7,50 à 8 fr. 50
8 à 9°	le		
9 à 10°	degré	le degré	le degré
10° et au-dessus	»	»	»
Rosé	»	»	»
Blanc	»	»	»

Vin nouveau à retirer 6,50 à 7 fr. le degré.

Cette. – Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 3 septembre 1924. — Vins: Rouge courant, le dégré de 7,50 à 8,50. Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus; rosé, de 7,50 à 8,50; blanc, 8 à 8,50; Algérie, rouge, 11 à 12 degrés, 8,50 à 9 fr.; Espagne, rouge, 11 1/2 à 12 degrés, l'hecto, 76 à 78; blanc, 77 à 79 fr.; Mistelle blanche, 8/9 degrés, 15 degrés alcool, 210 à 225 fr.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 29 août	Cours du 5 sept.
7 à 8°	»	»	64
8 à 9°	68	64	»
9 à 10°	à	à	85
10 à 12°	100	85	»
Vins rosés	8 à 9 fr. le d.	7 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	9 à 9 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.

Vins nouveaux: Bouschet et Alicante-Bouschet, de 7,50 à 8 fr. 50 le degré.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 30 août au 6 septembre 1924.

Vins rouges vieux : de 8 à 9 degrés, de 63 à 71 fr. ; de 9 à 11 degrés, de 71 à 88 fr.

Vins nouveaux enlèvement sous marc, de 6,50 à 7,25 le degré.

Vins blancs vieux : rosé, 7 à 7,25 francs le degré ; bourret et picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; clairette, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. – Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 septembre 1924. — Vins rouges : de 9 à 10 degrés, de 74 à 83 fr. ; de 10 à 11, de 83 à 92 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 92 à 100 fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 28 août	Cours du 4 sept.
8°	»	»	»
8 à 9°	75 à 80	62 à 70	63 à 71
9 à 10°	80 à 90	70 à 80	71 à 80
10 à 11°	90 à 97	80 à 90	80 à 90
11° et au-dessus	97 à 105	90 à 100	90 à 100

Récolte 1924 : de 7 à 8 fr. le degré.

Carcassonne. — Vins rouges 8 à 11 degrés, 8 à 8 fr. 50 le degré nu, pris chez le récoltant.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924 :

Minervois, de 8 à 9 degrés, de 64 à 72 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 72 à 80 ; de 10 à 11 degrés, de 80 à 90 ; de 11 à 12 degrés, de 90 à 100 fr.

Corbière, de 9 à 10 degrés, de 72 à 80 ; de 10 à 11 degrés, de 80 à 90 ; de 11 à 12 degrés, de 90 à 100 fr.

Ces prix s'entendent, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, suivant qualité, situation et conditions, et pour des vins de qualité supérieure.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 30 août	Cours du 6 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70	62 à 68	62 à 65
9 à 10°	à	68 à 76	68 à 76
10 à 11°	105	76 à 90	76 à 90
11 à 12°	»	90 à 103	90 à 105
12 à 13°	»	»	»

Divers lots de vins de Maury, de 15°, ont été vendus 220 à 225 fr. l'hecto.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiels des vins. — Marché du 3 septembre : Vin rouge, 8 à 9 degrés, 60 à 68 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 68 à 70 fr. ; 10 à 11 degrés, 75 à 82 fr. — Rosé, de 7 à 7,50 le degré. — Blanc, de 7 à 8 fr. le degré.

Var. — **Brignoles.** — Vins. — Au marché du 6, quelques petites affaires en vins vieux traitées sur la base de 7,75 à 8 fr. le degré. En vins nouveaux, les offres du commerce à 7 fr. le degré sont refusées. La propriété demande 8 fr. le degré pour des vins sous marc.

Gers. — **Plaisance-du-Gers.** — Vins blancs, 25 à 26 fr. le degré barrique ; vins rouges, 150 à 180 fr., le tout les 300 litres et selon qualité.

ALGÉRIE. — **Philippeville.** — On signale les ventes suivantes : Ecole d'agriculture, une cuvée blanc de blanc, 87,50 ; la cave G. L., 2.000 hectos à 7 fr. A Stora, on traite les sous-marcs 6,50 à 7 fr. le degré. O.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales : Raisins d'Algérie : manquent ; du Midi, blanc, 140 à 280 ; noir, 60 à 120 ; œillade, 120 à 200 ; muscat, le kilo 3 à 4 fr. ; chasselas Moissac avec sarments de Paris, blanc, noir d'Espagne, muscat, manquent.

Alcools

Narbonne. — 3/6 de vin nouveau 86 degré, 450 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés, 3/6 de marc 86 degrés, pas d'affaires.

Eau-de-vie de marc nouvelle 52 degrés, 200 à 225 fr. l'hectolitre nu.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 460 fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,50 à 1 fr. 80 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 9 septembre 1924.

	Septembre	Octobre	3 d'Octobre
Blé	113 P.	113,75 P.	»
Seigle	»	»	»
Avoine noire	83,50 à 84	84,25 à 85	»
Avoine	83,50 à 84	»	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.37 1/4	70.09	96.12	— 0.88
Maïs disp	1.33 »/»	80.48	100.60	+ 0.57

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 138 1/4 c (96 fr. 82 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 134 3/4 cents (93 fr. 84).

Dourdan (S.-et-O.). — Blé roux 104 à 106 fr. ; seigle sans offres ; avoine grise 75 à 76 fr. les 100 kilos. Assistance moins nombreuse ; offres moins abondantes ; blé en hausse.

Blois (L.-et-Ch.). — Blé roux 104 fr. ; seigle 83 fr. ; orge de brasserie 100 francs ; avoine noire 73 fr.; grise 73 fr.; farine de cylindres 134 fr. ; son 62 francs les 100 kilos. Pain prix en boulangerie 1 fr. 25 le kilo.

Melun (S.-et-M.). — Blé et avoine, pas d'offres ; seigle 85 fr.; orge 95 à 100 fr.; farine 128 fr.; son 62 fr. ; remoulage 76 fr.; pain 130 les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Bourgoin (Isère). — Pommes de terre 30 à 40 fr. les 100 kilos.

Rouen (Seine-Inf.).— Pommes de terre 40 à 50 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 fr. ; paille de blé 10 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Foin 150 à 160 fr.; luzerne première coupe 145 à 155 fr.; sainfoin 140 à 150 fr.; paille de blé 90 à 95 fr.; de seigle 120 fr.; d'avoine 70 à 75 fr. les 1.000 kilos. Bon courant d'affaires.

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Foin 16 à 18 fr.; paille de blé 14 fr. les 100 kilos. La culture très occupée n'offre rien en fourrages.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Foin H. D. 175 à 180 fr.; paille de blé H. D. 115 à 120 francs les 1.000 kilos.

Laval (Mayenne). — Foin 120 à 130 fr.; paille de blé 145 à 150 francs les 1.000 kilos.

Morlaix (Finistère). — Foin 100 à 110 fr; paille de blé 75 à 80 francs les 500 kilos.

Nantes (Loire-Inférieure). — Foin 160 fr.; luzerne 170 fr.; sainfoin 165 fr. départ ; regain 155 fr.; paille de blé 150 fr,; de seigle 160 fr.; d'avoine 130 fr. franco Loire-Inférieure, les 1.000 kilos.

Nogent-le-Roi (E.-et-L.). — Foin 115 fr.; luzerne 140 fr.; sainfoin 150 fr.; paille de blé 80 fr. les 104 bottes. Livraisons peu importantes en paille et en fourrages.

Pamiers (Ariège). — Les regains n'ont pas donné ce que l'on pensait, le fourrage n'est pas abondant et les cours sont bien tenus autour de 20 francs les 100 kilos.

Strasbourg. — Foin 17 à 19 fr.; paille 11 à 12 francs les 100 kilos, sur wagon gare départ.

Troyes (Aube). — Foin 16 à 18 fr.; paille de blé 7.50; de seigle 6.50; d'avoine 4.50 les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Carpentras (Vaucluse). — Graine de luzerne 525 à 540 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Trèfle incarnat 170 à 175 fr. ; hybride 400 à 450 fr.; minettes en cosses 150 à 160 fr. ; écossées 275 à 300 fr. ; vesces de printemps 95 à 100 fr. ; d'hiver 100 fr. ; Jarras 90 à 95 fr. les 100 kilos. Il est avéré que la récolte de trèfle violet sera médiocre. Luzerne moyenne. Sainfoin moyenne.

Nogent-le-Roi (E.et-L.). — Vesces de printemps 85 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 31 août au Samedi 6 septembre 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche ..	21	16	18	6	»	»
Lundi.....	19	14	20	7	3	»
Mardi.....	22	11	20	5	»	5
Mercredi....	20	11	19	10	»	»
Jeudi.....	21	11	21	7	»	»
Vendredi....	21	10	25	10	0.2	»
Samedi.....	23	»	24	14	»	»
Total.....	1602	789	1639	868	121.	132.
Rochefort						
Dimanche ..	»	»	18	»	7.4	»
Lundi.....	»	»	»	7	0.1	»
Mardi.....	»	»	22	2	»	»
Mercredi	»	»	20	13	»	»
Jeudi.	»	»	»	9	»	»
Vendredi....	»	»	»	8	0.3	»
Samedi.....	»	»	23	9	7	»
Total.....	856	484	783	753	144.	61
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	25	13	19	2	»	»
Lundi.....	25	»	18	4	»	»
Mardi.....	25	10	19	»	»	»
Mercredi....	21	6	20	9	»	»
Jeudi.....	17	7	18	4	»	»
Vendredi...	20	6	22	4	»	»
Samedi	23	7	24	7	»	»
Total	1631.	738	1631	656	116	129
Bordeaux						
Dimanche..	23	15	21	4	»	»
Lundi.....	24	11	23	6	»	»
Mardi.....	29	16	25	2	»	»
Mercredi....	27	11	22	12	»	»
Jeudi.....	23	7	23	8	»	»
Vendredi ...	22	7	28	»	»	»
Samedi	26	7	30	5	»	»
Total	1777	835.	1939.	871	134.3	230
Toulouse						
Dimanche .	29	13	21	8	»	»
Lundi.....	25	14	21	11	»	»
Mardi.....	29	16	25	10	»	»
Mercredi...	31	14	»	13	»	»
Jeudi.....	23	11	21	»	»	»
Vendredi ...	25	10	26	10	»	»
Samedi.....	29	18	29	10	»	»
Total	1945.	1041.	1930.	1042.	155.7	130
Perpignan						
Dimanche..	24	15	24	11	»	»
Lundi.....	25	14	20	13	»	»
Mardi.....	30	16	26	15	»	»
Mercredi...	32	15	23	16	»	»
Jeudi.....	24	16	25	18	4.2	8
Vendredi....	24	14	28	20	»	»
Samedi	25	14	31	18	»	»
Total..	1945.	1200.	2014.	1145.	112.7	29.

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche ..	»	»	20.6	5	»	»
Lundi.....	»	»	21.4	5.2	»	»
Mardi.....	»	»	20.4	12.5	»	»
Mercredi....	»	»	20.6	5.	»	»
Jeudi.....	»	»	19.6	5.4	»	0.2
Vendredi....	»	»	24.2	11.5	»	0.1
Samedi.....	»	»	25.2	6.2	»	»
Total.....	1000.4	498.6	1990.2	873.7	112.2	72.2
Besançon						
Dimanche ..	21	15	23	6	»	»
Lundi.....	22	15	19	8	3	»
Mardi.....	28	12	20	5	»	»
Mercredi	18	9	20	9	»	»
Jeudi.	20	9	20	6	»	»
Vendredi....	19	11	20	10	»	»
Samedi.....	20	9	21	7	»	»
Total.....	1430.	835.	1845.	891	124.1	84.
Lyon						
Dimanche...	21	14	20	6	1.6	»
Lundi.....	26	14	21	10	1.	»
Mardi.....	24	12	12	10	»	»
Mercredi....	23	11	21	9	»	»
Jeudi.....	20	11	19	10	»	»
Vendredi...	21	7	22	11	0.4	»
Samedi	23	8	24	11	»	»
Total	1720.	940.	1913.	972.	187.8	175.
Marseille						
Dimanche..	24	15	»	»	»	»
Lundi.....	27	18	»	12	»	»
Mardi.....	28	18	»	14	»	»
Mercredi....	27	12	23	15	»	»
Jeudi.....	22	14	»	»	»	»
Vendredi ...	26	10	28	9	»	»
Samedi	27	15	30	11	»	»
Total	1891.	1047.	1583.	1005.	10.1	40.
Montpellier						
Dimanche .	27.0	12.9	21.7	9.2	»	»
Lundi.....	29 2	14 8	24.9	12 3	»	»
Mardi.....	29.0	14.8	21 6	12.7	»	»
Mercredi...	25.1	13.0	25.1	12 6	»	»
Jeudi.....	24.6	15 8	26.5	4.7	»	»
Vendredi ...	24.4	9.8	28.2	10.5	»	»
Samedi.....	22.6	13 8	30.0	10.5	0.7	»
Total	2123.3	1175.2	2357.8	1196.7	140.3	91.3
Alger						
Dimanche..	26	21	26	24	»	»
Lundi.....	26	20	28	22	»	2
Mardi.....	31	19	30	20	»	35
Mercredi...	25	21	26	18	»	»
Jeudi.....	28	21	25	18	»	»
Vendredi....	30	21	25	19	»	»
Samedi	30	20	27	19	»	19
Total..	2056.	1432.	2069.	1501.	»	85.

Observations — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi

MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Avenue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES
LEVURES LARROCHE

ET LE
PHOSPHISULFOL
Solution Sulfureuse

AUGMENTATION DE :
Alcool, Bouquet, Conservation.
Nutritive
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg. du Com. Toulouse, N° 556 b-591.

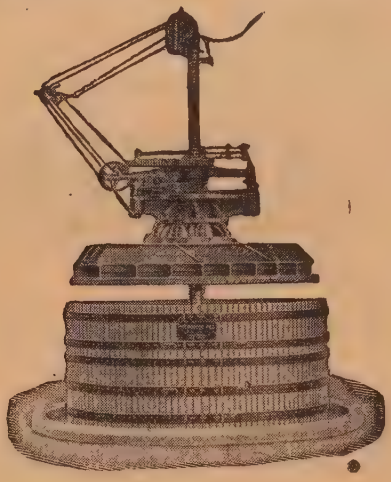
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

MAISON FONDÉE EN 1835

R. Com. Lyon, 1677 B



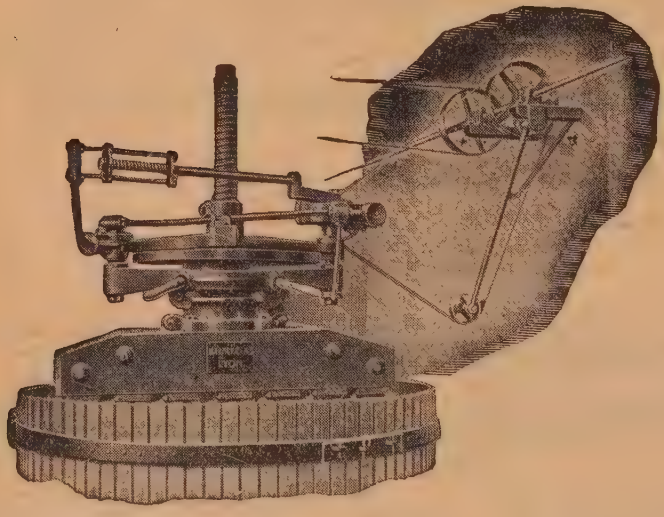
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

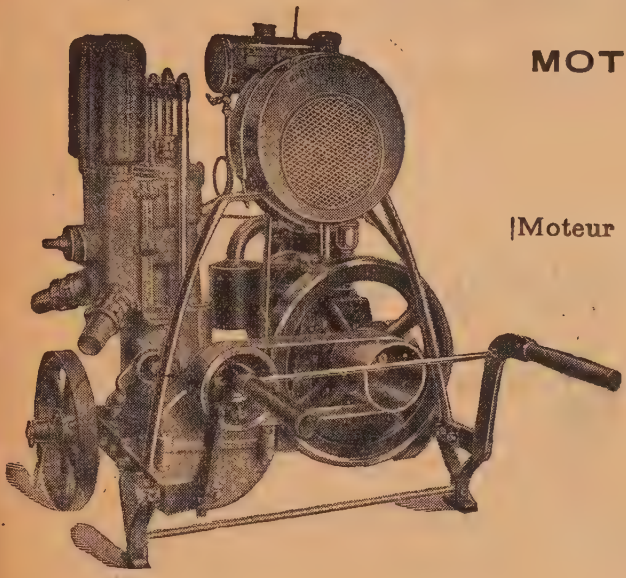
PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ouvuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES || **CATALOGUES et DEVIS**
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

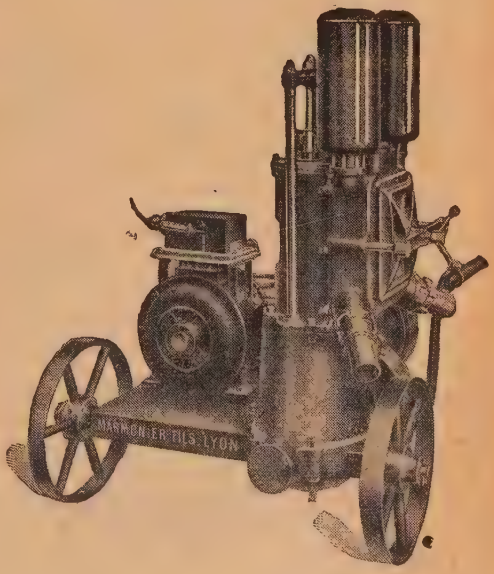
GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
"TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
" MARMONIER "
(Brevété S.G.D.G.)

TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES



NOMBREUSES
RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

MARSEILLE

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et **RUPESTRIS DU LOT**

DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols

par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Tous les viticulteurs qui s'intéressent à l'amélioration de leur vignoble sont invités à visiter au cours de l'été, les pieds-mères de cette vigne dont l'ensemble de qualités satisfait des espérances qui semblaient irréalisables.

DEMANDER RENSEIGNEMENTS A :
L. M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)
Pompes en tous genres — **Irrigations** — **Élévations d'eau**
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

A base
d'anhydride sulfureux pur et non de bisulfite, le

SULFOPHOSPHATE HUBERT

permet de vinifier sans limite de dosage. De plus, il contient 435 gr. de phosphate d'ammoniaque par litre (au lieu de 100 à 150 comme les produits dits similaires), il est donc plus économique.

Demandez tous renseignements à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R.C. Béziers 417 B

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et **NOUGARET** Succrs **BÉZIERS** Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

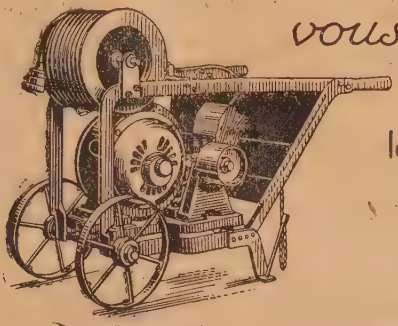
"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

avec .....
Le chariot-brouette agricole
des *Ateliers d'Orléans*
DE LA Cie Gle D'ÉLECTRICITÉ - Ste Ame Cap. 75.000.000 frs



vous avez....
le moteur électrique
qu'il faut
à l'endroit voulu

8 Types différents
suivant le type { Poids de 140 à 200 Kgs
Nombre de Vitesses: 1 à 6
Prix: 1300 à 2650 Frs

Notice détaillée sur demande

SUCCURSALES { BORDEAUX 35, R. René Roy de Clotte. R.C. Bordeaux 2268
TOULOUSE 63, Boulv L. Carnot — R.C. Toulouse 836B

Produits purs pour Œnologie
NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: **TANINS — AMIANTE** ::
Terre d'infusoire
LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR
Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.
Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).
DETRUIT RADICALEMENT
Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).
SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques
A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE
En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

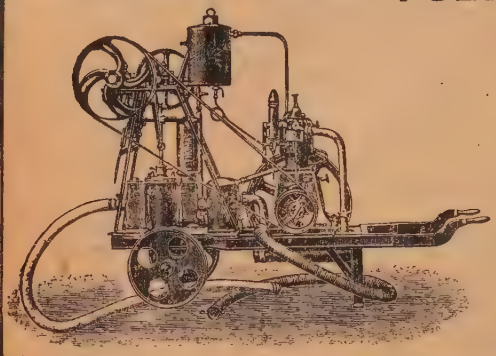
LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote
est un riche
très facile à employer
très économique
ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES
Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles: Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.
Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*
Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.
Il organise à titre gracieux des expériences.
« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME
F. THOMAS
à traction,
à bât
et à dos
d'homme
Solidité
Economie
Les plus
hautes
récompen-
ses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet.

pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

ARA (Appareils Routiers et Agricoles)

Siège social

PARIS
9, rue
Frédéric-Bastiat

R. C. Seine
N° 105.885

Tél. Wag.
64-66
64-18

— x —

Agence
—
GARD
—
Bouches-du-Rhône
et
Régions
limitrophes
—
Le
"Sud-Tracteur agricole"
2, rue
Hôtel-Dieu,
NIMES

Constructions
des
Etablissements
DELAUNAY-BELLEVILLE
à St-Denis
(Seine)

—x—

Agence
—
AUDE
et
Régions
limitrophes
—
Catoulic
—
13, rue
du Capitole
—
NARBONNE

COMPAGNIE GENERALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 - MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

VICTOR COQ ✻ & FILS & C^IE

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & C^IE SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1846. Reg. du Com. Aix N° 1417.

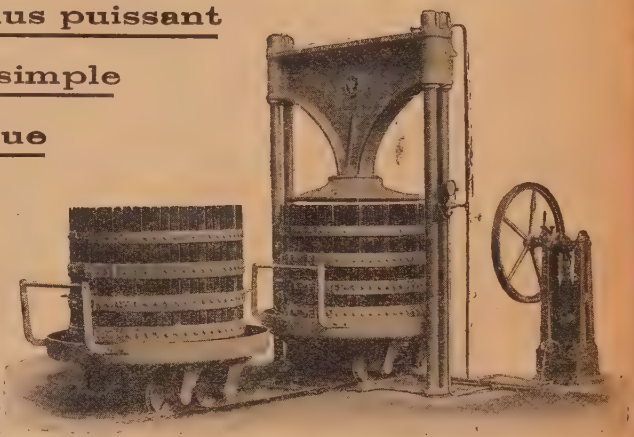
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, B^té S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

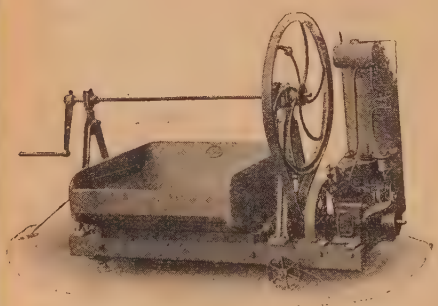
Le plus économique

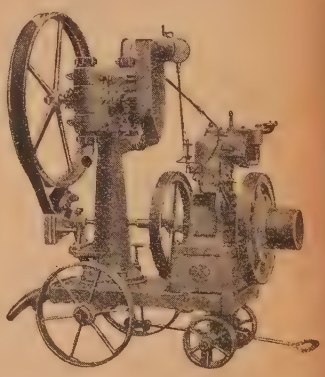


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1^m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1^m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0^m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0^m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs
Egouttoirs, Pompes à moûts
et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

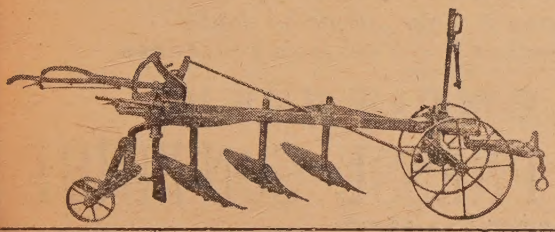
PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.

J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES



NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer — Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

PRODUITS VÉTÉRINAIRES Adrien SASSIN ORLÉANS

REGISTRE du COMMERCE ORLÉANS 1198

Spécifique Météorifuge Contre la météorisation, enflures, indigestion.
Le flacon 7 fr.

Élixir Calmant Contre coliques et congestions des chevaux.
Le flacon 7 fr.

Liniment Sassin Guérit boiteries récentes et anciennes, efforts de boulets, vessigons, écarts.
Le flacon 8 fr. 80

Pommade Vulnéraire Guérit chevaux couronnés, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures.
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Poudre Corroborante Guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins.
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Provende Orientale Guérit l'anémie, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement.
La boîte de 1 k. 6 fr. 60, *les 5 boîtes franco* 30 fr.

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS :: SONT ACCEPTÉS :: BELLE SITUATION OFFERTE

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.

à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues

Installations modernes de Caves

FABRICATION d'Alambics à Feu nu et à Vapeur

POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES

Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654

SILVESTRE FRÈRES

AVIGNON (Vaucluse)

CHAUDRONNERIE Agricole et Industrielle

Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.

Références, Prix, Renseignements sur demande.

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes

HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois.
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet " Duchscher " — Pression très forte

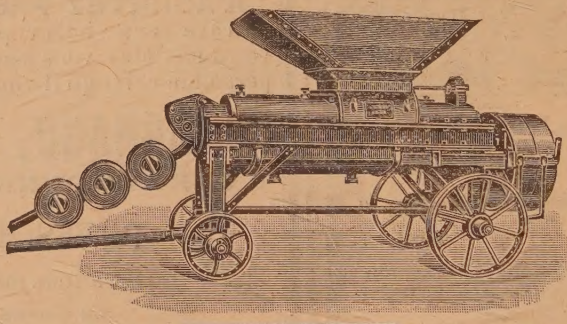
"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5 grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. Bitard et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de Montpellier : S. SUDRES, **Montpellier**.
— — Béziers : TOUPY-SONNIER, **Béziers**.
— — Carcassonne : Armand GALY, **Carcassonne**.

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul Devèze, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice Rousset, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V•

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre MILDIOU

Souveraine contre BLACK-ROT

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.